





© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Pengkelasan	3
5 Persyaratan mutu	3
6 Ketentuan mengenai ukuran.....	3
7 Ketentuan mengenai toleransi.....	4
8 Ketentuan mengenai penampilan	4
9 Penandaan dan pelabelan.....	4
10 Rekomendasi.....	5
11 Higienis	5
12 Metode pengambilan contoh	5
13 Metode pengujian	5
Bibliografi	6
Tabel 1 - Syarat mutu bawang putih.....	3
Tabel 2 - Kode ukuran berdasarkan diameter umbi untuk semua kelas mutu	3
Tabel 3 - Toleransi.....	4

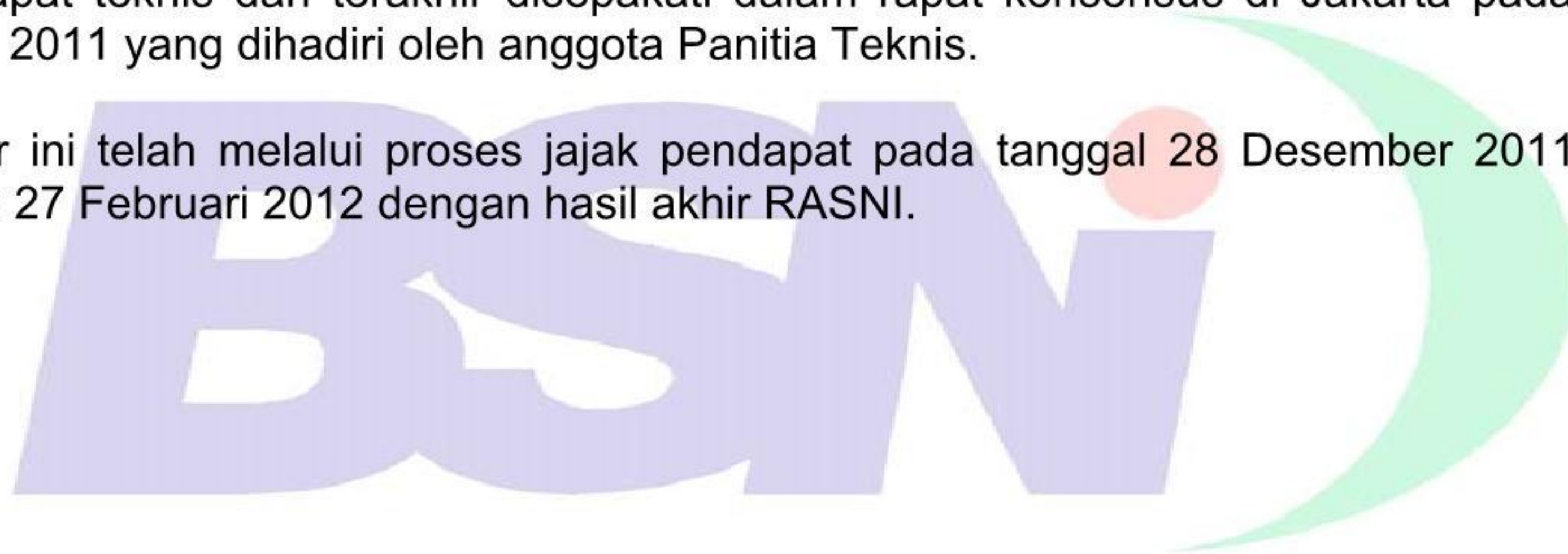
Prakata

Bawang putih (*Allium sativum* L.) merupakan salah satu sayuran umbi dataran tinggi yang memiliki potensi komersial. Bawang putih merupakan sayuran rempah yang digunakan sebagai bumbu/penyedap masakan sehari-hari. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3160-1992, *Bawang putih* direvisi berdasarkan usulan dari seluruh pemangku kepentingan sebagai upaya untuk membantu tercapainya perdagangan bawang putih di dalam negeri yang jujur, transparan, mampu memenuhi keinginan konsumen secara konsisten dan untuk meningkatkan citra bawang putih Indonesia di pasaran internasional. Untuk harmonisasi dengan standar internasional maka SNI ini mengadopsi secara modifikasi dari *ASEAN Standard for Garlic*.

SNI ini merevisi SNI 01-3160-1992, *Bawang putih* dan telah disesuaikan dengan kondisi Indonesia. Bagian yang dimodifikasi pada standar ini adalah pada bagian acuan normatif, istilah dan definisi, ketentuan mengenai mutu, ukuran, toleransi, rekomendasi, metode pengambilan contoh, metode pengujian dan bibliografi.

Standar ini dirumuskan oleh Panitia Teknis (PT) 65-03 Pertanian dan telah dibahas dalam rapat-rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus di Jakarta pada tanggal 16 Juni 2011 yang dihadiri oleh anggota Panitia Teknis.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 28 Desember 2011 sampai dengan 27 Februari 2012 dengan hasil akhir RASNI.



Bawang putih (*Allium sativum* L.)

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan ketentuan tentang mutu, ukuran dan higienis pada bawang putih (*Allium sativum* L.) famili *Alliaceae* untuk konsumsi.

2 Acuan normatif

Untuk acuan normatif tidak bertanggal berlaku edisi terakhir (termasuk revisi dan atau amandemennya)

SNI 0428, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

SNI 2896, *Cara uji logam dalam makanan*.

SNI 4866, *Cara uji arsen dalam makanan*.

SNI 7313:2008, *Batas maksimum residu pestisida hasil pertanian*.

SNI 7387:2009, *Batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan*.

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi Nasional Kode Praktis - Prinsip umum hygiene pangan*.

CODEX STAN 1-1985, Amd 2010, *Codex general standar for the labelling of prepackaged food*.

CAC/GL 21-1997, *Principles for the establishment and application of microbiological criteria for food*.

CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004, *Recommended international code of practice for packaging and transport of tropical fresh fruit and vegetables*.

CAC/RCP 53-2003, *Code of hygienic practice for fresh fruits and vegetables*.

OECD, 2005, *Guidance on objective tests to determine quality of fruits and vegetables and dry and dried produce*.

Pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, Departemen Pertanian, 2006.

3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dalam dokumen ini, istilah dan definisi berikut ini digunakan

3.1

bawang putih

umbi dari tanaman bawang putih (*Allium sativum* L) yang terdiri dari siung-siung bernas, kompak dan masih terbungkus oleh kulit luar, utuh, segar, sehat dan bersih

3.2

bau asing

aroma dan rasa yang menyimpang selain khas bawang putih

3.3

devitalisasi

suatu prosedur yang dilakukan dengan tujuan agar tumbuhan atau hasil tumbuhan tidak mampu berkecambah, tumbuh atau bereproduksi

3.4

diameter

garis tengah (horizontal) dari potongan umbi secara melintang sesuai dengan teknik pengujian

3.5

karakteristik varietas

bawang putih dalam satu kemasan yang terdiri atas satu macam varietas sesuai dengan deskripsi varietas

3.6

kekompakan siung

siung-siung tidak menyebar, saling menempel dan rapat satu sama lain pada seluruh panjang siung

3.7

kering simpan

cukup kering untuk dapat disimpan

3.8

kerusakan umbi

umbi yang mengalami kerusakan atau cacat yang disebabkan oleh fisiologis, biologis dan atau mekanis

3.9

keseragaman ukuran

bawang putih yang mempunyai kesamaan varietas, asal produksi, mutu dan ukuran

3.10

karakteristik varietas

bawang merah dalam satu kemasan yang terdiri atas satu macam varietas sesuai dengan deskripsi varietas

3.11

kriteria panen

kondisi perkembangan pertanaman umbi siap panen seperti batang sudah kering, kuning dan layu, umbi cukup masak dan padat

3.12

kotoran

semua bahan bukan bawang putih atau benda asing lainnya yang menempel pada umbi atau berada dalam kemasan

CATATAN Bahan penyekat/pembungkus tidak dianggap sebagai kotoran.

3.10

pengkelasan

penggolongan bawang putih berdasarkan kelas mutu

4 Pengkelasan

Bawang putih diklasifikasi dalam 3 (tiga) kelas mutu, yaitu:

- Kelas super;
- Kelas 1;
- Kelas 2.

5 Persyaratan mutu

5.1 Persyaratan umum

Untuk semua kelas bawang putih, persyaratan umum yang harus dipenuhi adalah:

- umbi sehat dan utuh/kompak dengan panjang tangkai umbi tidak lebih dari 2 cm dari leher umbi;
- bersih, bebas dari kotoran;
- bebas dari kerusakan;
- bebas dari bau asing;
- bentuk, warna dan rasa sesuai karakteristik varietasnya;
- umbi bebas dari tunas dan akar;
- telah mencapai kering simpan;
- memenuhi ketentuan devitalisasi (panjang tangkai umbi minimum 2 cm dari leher umbi dan umbi bebas dari tunas dan akar);
- umbi dipanen setelah memenuhi kriteria panen sesuai karakteristik varietas dan lokasi tanam.

5.2 Persyaratan khusus

Persyaratan khusus bawang putih seperti pada Tabel 1.

Tabel 1 - Syarat mutu bawang putih

Kelas mutu	Persyaratan
Kelas super	Bebas dari kerusakan
Kelas 1	Kerusakan 10 % dari jumlah
Kelas 2	Kerusakan 15 % dari jumlah (termasuk kehilangan maksimum 2 siung dalam 1 umbi)

6 Ketentuan mengenai ukuran

Kode ukuran ditentukan berdasarkan diameter umbi dengan minimum diameter 1 cm, sesuai dengan Tabel 2.

Tabel 2 - Kode ukuran berdasarkan diameter umbi untuk semua kelas mutu

Kode ukuran	Diameter (cm)
1	> 5
2	> 3 - 5
3	1- 3

7 Ketentuan mengenai toleransi

Toleransi yang diberikan untuk mutu dan ukuran yang ditetapkan harus tertera pada setiap kemasan (atau pada kemasan curah) untuk menghindari ketidaksesuaian kelas mutu. Toleransi mutu dan ukuran bawang putih seperti pada Tabel 3.

Tabel 3 - Toleransi

Kelas mutu	Toleransi	
	Toleransi mutu	Toleransi ukuran
Kelas super	5 %	10 %
Kelas 1	10 %	
Kelas 2	15 %	

8 Ketentuan mengenai penampilan

8.1 Keseragaman

Isi setiap kemasan umbi bawang putih harus seragam varietas, asal produksi, mutu dan ukuran.

Bawang putih yang tampak pada kemasan atau yang curah harus mencerminkan keseluruhan isi.

8.2 Pengemasan

Bawang putih dikemas dalam karung jaring sesuai dengan CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004.

Kemasan harus bermutu, bersih, berventilasi dan tahan selama pengangkutan, distribusi dan menjaga kesegaran umbi bawang putih. Kemasan harus bebas dari bahan dan benda asing untuk menjamin kesesuaian penanganan dan pengiriman untuk mempertahankan mutu.

9 Penandaan dan pelabelan

9.1 Kemasan eceran

Penandaan dan pelabelan pada kemasan harus memenuhi standar kemasan CODEX STAN 1-1985, Amd 2010.

Apabila isi kemasan tidak tampak dari luar, maka kemasan harus diberi label yang berisi informasi mengenai nama umbi dan ditulis sebagai nama varietas.

9.2 Kemasan bukan eceran

Setiap wadah kemasan harus menggunakan tulisan pada sisi yang sama, mudah dibaca dan tidak dapat dihapus, serta tampak dari luar atau ditunjukkan pada dokumen yang menyertai pengiriman barang. Untuk umbi bawang putih yang diangkut dalam bentuk curah, label harus ditunjukkan pada dokumen yang menyertainya.

Pelabelan sekurang-kurangnya mencantumkan :

- nama varietas umbi bawang putih;
- nama dan alamat perusahaan eksportir/importir, pengemas dan atau pengumpul;
- asal umbi bawang putih;
- kelas mutu;
- ukuran (kode ukuran atau kisaran bobot dalam gram);
- berat umbi bawang putih.

10 Rekomendasi

10.1 Logam berat

Bawang putih harus memenuhi syarat di bawah batas maksimum cemaran logam berat sesuai dengan SNI 7387:2009.

10.2 Residu pestisida

Bawang putih harus memenuhi syarat dibawah batas maksimum residu pestisida sesuai dengan SNI 7313:2008.

11 Higienis

11.1 Bawang putih dianjurkan untuk memenuhi syarat higienis sesuai prinsip dasar higienis makanan (SNI CAC/RCP 1:2011,CAC/RCP 53-2003) atau ketentuan lainnya yang relevan.

11.2 Bawang putih harus memenuhi syarat mikrobiologi sesuai dengan ketentuan standar mikrobiologi untuk makanan (CAC/GL 21-1997) atau ketentuan lain yang relevan.

12 Metode pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 0428 dan dilakukan oleh petugas pengambil contoh yang kompeten.

13 Metode pengujian

13.1 Uji organoleptik

Pengujian organoleptik dalam ketentuan ini dilakukan secara visual sesuai dengan pedoman pengujian organoleptik pada buah dan sayur (OECD, 2005).

13.2 Uji residu pestisida

Pengujian residu pestisida dalam ketentuan ini harus sesuai dengan pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian.

13.3 Uji cemaran logam berat

Pengujian cemaran logam berat dalam ketentuan ini harus sesuai dengan SNI 2896 dan SNI 4866.

Bibliografi

ASEAN STAN 13:2009, *Asean standar for garlic*.

CAC/GL 50-2004, *General guidelines on sampling*.

CODEX STAN 228-2001, *General methods of analysis for contaminants*.

Permentan No.18/Permentan/OT.140/2/2008 tahun 2008 tentang persyaratan dan tindakan karantina tumbuhan untuk pemasukan hasil tumbuhan hidup berupa sayuran umbi lapis segar ke dalam wilayah Republik Indonesia.

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.

